



①⑨ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑫ **fenlegungsschri**  
⑩ **DE 197 36 429 A 1**

⑤① Int. Cl.<sup>6</sup>:  
**A23 L 1/48**

②① Aktenzeichen: 197 36 429.2  
②② Anmeldetag: 21. 8. 97  
④③ Offenlegungstag: 5. 3. 98

DE 197 36 429 A 1

⑥⑥ Innere Priorität:  
196 34 874.9 29.08.96

⑦① Anmelder:  
Alt Vater, Karlheinz, 67098 Bad Dürkheim, DE

⑦④ Vertreter:  
Bardehle, Pagenberg, Dost, Altenburg, Frohwitter,  
Geissler & Partner Patent- und Rechtsanwälte, 68165  
Mannheim

⑦② Erfinder:  
gleich Anmelder

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑤④ Brotaufstrich aus Cola-Getränken

⑤⑦ Der Brotaufstrich aus Cola-Getränken unterschiedlichster  
Art hat einen Gehalt an Zucker, Pektin, Dextrose und  
Weinsäure.

DE 197 36 429 A 1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

BUNDESDRUCKEREI 01. 98 702 070/799

4/22

Die Erfindung betrifft einen Brotaufstrich auf der Basis von Cola-Getränken und ein Verfahren zu seiner Herstellung.

Konfitüren, Marmeladen oder Gelees werden in der Regel aus Früchten oder Fruchtsäften hergestellt; nachstehend wird der übergeordnete Begriff "Brotaufstrich" gebraucht. Konfitüren sind streichfähige Zubereitungen, die aus Zuckerarten und Pülpe (breiige, auch größere Partikel enthaltende Masse) bestehen. Nach der Konfitüre-VO dürfen bestimmte Früchte (z. B. Äpfel, Tomaten) nicht zur Herstellung von Konfitüre verwendet werden; ihr Marktanteil an Brotaufstrichen beträgt ca. 80%. Marmeladen müssen aus Citrusfrüchten hergestellt sein, die Gelierung erfolgt durch Pektin (Ketten von 1,4- $\alpha$ -glykosidisch-verbundenen Galacturonsäure-Einheiten, die teilweise verestert sind); Zusätze von Wein- und/oder Milchsäure sind bekannt. Gelees werden durch Kochen von Früchten und anschließendes Abtrennen des Pektin-haltigen Safts unter Zuckerzusatz erzeugt; das Pektin kann auch separat beigegeben werden (z. B. bei Birnen oder Kirschen); im Handel findet man auch Pektin-haltigen Zucker ("Gelierzucker"). Zu den bekannten Zusätzen zählt auch Citronensäure.

Seit mehreren Jahren sind bereits Gelees auf der Basis von Traubensaft oder Wein bekannt, die auf unterschiedlichste Art vom Verbraucher direkt, aber auch in größerem Maßstab — beispielsweise bei Winzern — hergestellt werden.

Die Hauptkomponenten sind dabei Traubensaft oder Wein, Zucker und Pektin.

Darüber hinaus hat es nicht an Versuchen gefehlt, auch andere beliebte Getränke in eine Gebrauchsform zu überführen, die nicht der üblichen Darreichungsform entspricht. In der DE-U 296 05 552 wird beispielsweise ein Genuß- und Lebensmittel (z. B. Eismasse) beschrieben, dessen Hauptkomponente Bier ist; jeder Hinweis oder jede Anregung auf Brotaufstrich oder ein vergleichbares Einsatzgebiet fehlt.

Auch Eis aus gefrorenem Cola-Getränk ist bereits vertrieben worden, das im wesentlichen die gefrorene Form der kohlensäurefreien Limonade darstellte.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, einen Brotaufstrich bereitzustellen, der Colageschmack zeigt.

Die Erfindung geht aus von einem Brotaufstrich mit einem Gehalt an mindest einem wasserhaltigen Getränk, Bindemittel und Zucker. Der erfindungsgemäße Brotaufstrich enthält ein Cola-Getränk.

Unter Cola-Getränken sind dabei die bekannten coffeinfreien und coffeinhaltigen Varianten zu verstehen, die in der bekanntesten Form (coffeinhaltig wie Coca Cola® oder Pepsi Cola® im Liter etwa 60 bis 250 mg Coffein und bis 700 mg Phosphorsäure enthalten bei einem Anteil von 10 bis 11% Zucker; die Färbung erfolgt mit Zuckercouleur. Es sind inzwischen aber auch coffeinfreie und/oder calorienreduzierte (d. h. Zuckerersatzstoffe enthaltende) Formen in Gebrauch. Unter dem Begriff Cola-Getränke sind auch Mischungen mit anderen Limonaden zu verstehen. Das Bindemittel (Gelierungsmittel) ist insbesondere Pektin; es können aber auch andere Bindemittel, z. B. solche auf Polysaccharidbasis oder Gemische Einsatz finden. Zu den Zuckern werden neben (Rüben- oder Rohr-)Zucker auch Glucose, Fructose, Maltose und andere Arten gezählt, die teilweise oder vollständig auch durch Zuckerersatzstoffe (z. B. Acesulfam K oder Saccharin) zur Kalorienreduktion ersetzt sein können. Zu weiteren Zusätzen zählen organi-

sche Säuren, insbesondere Hydroxycarbonsäuren wie Wein-, Milch- oder Citronensäure, insbesondere Weinsäure.

Bevorzugt ist im erfindungsgemäßen Brotaufstrich eine Zusammensetzung mit einem Gehalt an (a) Cola-Getränk, (b) (Rüben- oder Rohr-)Zucker, (c) Pektin, (d) Dextrose (Glucose) und (e) Weinsäure. Die Gew.-Teile der Komponenten (a) und (b) liegen etwa in der Größenordnung von 2 : 1, können aber auch im Bereich von 3 : 1 bis 1 : 1 liegen, die Gew.-Teile der Komponenten (c) bis (e) liegen insbesondere jeweils bei 0,001 bis 0,01 Gew.-Teilen pro 1 Gew.-Teil der Summe der Komponenten a) und b). Die letztgenannten Mengenverhältnisse sind bevorzugte Angaben, die nach oben und unten — abhängig von dem Typ des Cola-Getränks — auch über- beziehungsweise unterschritten werden können. Der Wassergehalt stammt ausschließlich aus dem Cola-Getränk. Diese bevorzugte Zusammensetzung weist den besonderen Vorteil auf, daß der Brotaufstrich gut haltbar ist, so daß auf den Zusatz von speziellen Konservierungsmitteln verzichtet werden kann. Die Haltbarkeit bei normalen Lagerbedingungen beträgt mindestens 1 Jahr.

Der erfindungsgemäße Brotaufstrich wird insbesondere wie folgt hergestellt:

Das Cola-Getränk wird vorgegeben, und entweder vor dem Erhitzen, im Verlauf des Erhitzens zum Kochen oder beim Erreichen des Kochens werden die anderen Komponenten (außer (b)) zugegeben; nach kurzem Aufkochen wird der Zucker zugesetzt und die Masse in noch heißem Zustand in Gefäße eingefüllt.

Praktische Geschmackstests zeigen, daß der erfindungsgemäße Brotaufstrich gerne vom Verbraucher angenommen wird. Durch die ausgewogene Zusammensetzung lassen sich auch spezielle Geschmackswünsche treffen.

#### Patentansprüche

1. Brotaufstrich mit einem Gehalt an mindestens einem wasserhaltigen Getränk, Bindemittel und Zucker, dadurch gekennzeichnet, daß er ein Cola-Getränk enthält.
2. Brotaufstrich nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß er als Bindemittel Pektin enthält.
3. Brotaufstrich nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß er neben (Rüben- oder Rohr-)Zucker Dextrose enthält.
4. Brotaufstrich nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß er eine Hydroxycarbonsäure enthält.
5. Brotaufstrich nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß er (a) ein Cola-Getränk, (b) (Rüben- oder Rohr-)Zucker, (c) Pektin, (d) Dextrose und (e) Weinsäure enthält.
6. Brotaufstrich nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß er die Komponenten (a) und (b) im Gew.-Teil-Verhältnis von 3 : 1 bis 1 : 1 enthält.
7. Brotaufstrich nach Anspruch 5 oder 6, dadurch gekennzeichnet, daß er die Komponenten (c) bis (e) jeweils von 0,001 bis 0,01 Gew.-Teilen pro 1 Gew.-Teil der Summe der Komponenten (a) und (b) enthält.
8. Verfahren zur Herstellung des Brotaufstrichs nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß das Cola-Getränk vorgegeben und erhitzt wird, vor dem Erhitzen, während des Erhitzens oder beim Erreichen des Kochens die übrigen

Komponenten — als letztes Zucker — zugesetzt werden, kurzzeitig aufgekocht und die erhaltene Masse abgekühlt wird.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65